

Annick Horiuchi, Daniel Struve et Charlotte von Verschuer (éd.)

## Guide illustré des produits renommés des monts et mers du Japon

Collège de France

---

# Introduction générale

Annick Horiuchi

---

DOI : 10.4000/books.cdf.8373  
Éditeur : Collège de France  
Lieu d'édition : Paris  
Année d'édition : 2020  
Date de mise en ligne : 2 juin 2020  
Collection : Institut des civilisations  
ISBN électronique : 9782722605428



<http://books.openedition.org>

### Référence électronique

HORIUCHI, Annick. *Introduction générale* In : *Guide illustré des produits renommés des monts et mers du Japon* [en ligne]. Paris : Collège de France, 2020 (généré le 02 avril 2021). Disponible sur Internet : <http://books.openedition.org/cdf/8373>. ISBN : 9782722605428. DOI : <https://doi.org/10.4000/books.cdf.8373>.

---

Ce document a été généré automatiquement le 2 avril 2021.

---

# Introduction générale

Annick Horiuchi

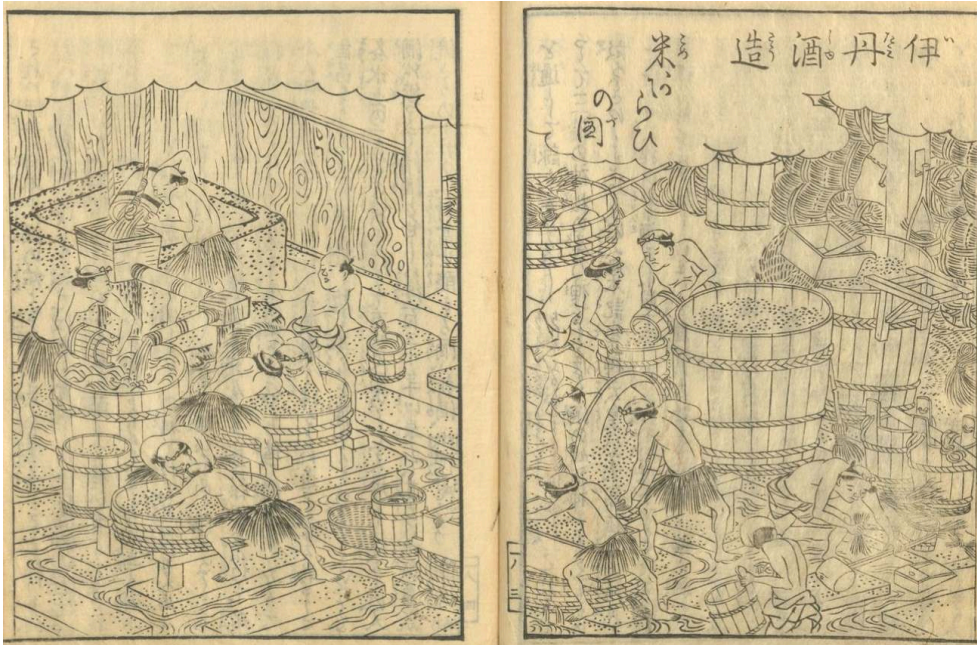
---

## Le genre des guides illustrés

- 1 Le *Nippon sankai meisan zue* 日本山海名産図会 (Guide illustré des produits renommés des monts et mers du Japon)<sup>1</sup> relève du genre des albums illustrés (*zue* 図会). C'est un genre qui connaît une grande vogue à l'époque d'Edo (1600-1868) et qui a largement contribué à la diffusion des savoirs à cette époque. Composé de cinq fascicules, le livre est imprimé en l'an 11 de l'ère Kansei (1799) et mis en vente par des libraires d'Ōsaka<sup>2</sup>. Il connaît un succès certain dont témoigne le nombre important de copies conservées<sup>3</sup>. Signe que le libraire se croyait en possession d'un filon profitable, il annonce dès les premiers tirages la publication prochaine d'une « suite » (*zokuhen*)<sup>4</sup>.
- 2 L'ouvrage se propose de faire connaître les « produits renommés » du Japon, une initiative qui porte la marque de la ville où elle voit le jour. Ōsaka joue en effet le rôle de plaque tournante dans l'économie japonaise de l'époque et c'est là que sont acheminés et entreposés nombre de produits régionaux avant d'être cotés puis redéployés dans le pays ou à l'étranger.
- 3 Le terme *san* 産 ou *bussan* 物産, traduit ici par « produit » mais que l'on aurait pu également traduire par « production », englobe aussi bien des produits naturels, issus de la chasse ou de la pêche, que des produits fabriqués ou transformés comme la porcelaine, le saké, la chaux, la bonite séchée, etc. Si l'auteur ne précise pas sur quels critères il s'est fondé pour les sélectionner, les références aux diverses qualités du produit donnent à penser que son intérêt se porte sur les produits commercialisés à une grande échelle.
- 4 Les entrées sont assez librement composées et évoquent différents aspects des produits : les différentes dénominations — surtout s'il s'agit d'espèces naturelles —, les provinces renommées pour la production, le mode d'acheminement vers les régions centrales, les variétés existantes, leur qualité respective, la manière de distinguer les produits authentiques des contrefaçons, les techniques de production, etc. Un des traits remarquables de l'ouvrage réside dans le soin apporté aux illustrations (voir Fig. 1).

Non seulement leur présence est systématique mais elles procurent de nombreux renseignements sur le site, les acteurs et le processus de production.

Fig.1 : Scène du lavage des grains de riz, *Nippon sankai meisan zue*, Fascicule 1



National Institute of Japanese Literature. [Lien vers l'illustration](#)

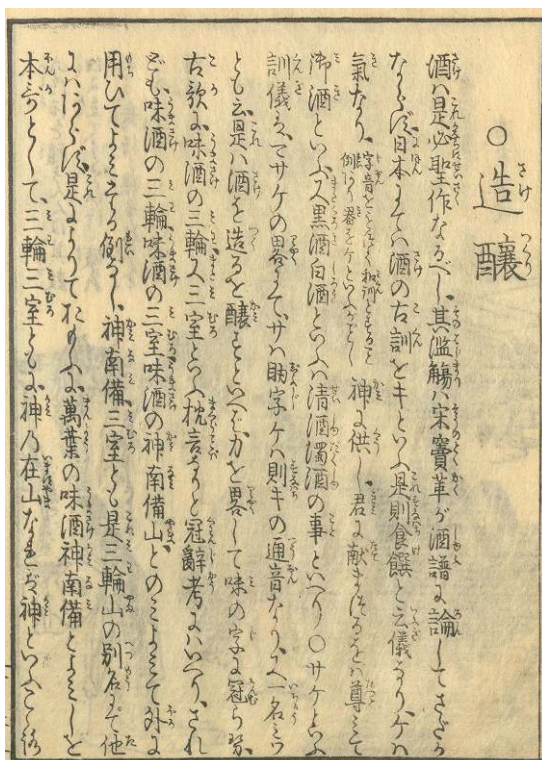
- 5 Le contenu des notices varie d'un produit à l'autre, mais il répond à un double souci, quelque peu contradictoire : celui de donner accès à la réalité du terrain, en rendant compte du processus de fabrication le plus contemporain, et celui de rattacher le produit à une tradition très ancienne attestée par les Classiques.
- 6 On note aussi que l'auteur prend toujours soin de sélectionner une région connue pour la production d'une spécialité. En ce sens, ce livre s'inscrit dans la même veine que les Guides illustrés des lieux célèbres (*meisho zue*), un genre qui rencontre un succès foudroyant à partir de la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle<sup>5</sup>. À travers un ouvrage de cette sorte, il s'agit de promouvoir les régions et les provinces éloignées, de les faire découvrir à un public qui, dans sa grande majorité, a assez peu d'occasions de quitter sa terre natale.

## Guides illustrés des lieux célèbres

- 7 L'auteur du *Miyako meisho zue* 都名所図会 (Guide illustré des lieux célèbres de la capitale ; 1780), Akisato Ritō 秋里籬島 (actif 1780-1814), joue un rôle non négligeable dans le succès de ces guides « touristiques ». Non seulement son livre est une réussite mais il exploitera avec talent le filon en s'associant avec les peintres les plus en vue. Ainsi, l'*Ise sangū meisho zue* 伊勢参宮名所図会 (Guide illustré des lieux célèbres du sanctuaire d'Ise), publié par Akisato en 1796 et mis en vente par des libraires de Kyōto et d'Osaka, est une collaboration avec Shitomi Kangetsu, peintre en vogue de l'époque, que l'on retrouve comme illustrateur (et auteur ? voir *infra*) de l'album qui nous occupe ici.

- 8 On note que la publication du *Meisan zue* est concomitante avec la publication de la série des guides illustrés des lieux célèbres de la région d'Ōsaka édités par le même Akisato : *Settsu meishozue* 摂津名所図会 (1796-98), *Kawachi meishozue* 河内名所図会 (1801), et *Izumi meishozue* 和泉名所図会 (1796), respectivement dédiés à la province de Settsu, de Kawachi et d'Izumi. La publication de notre livre s'inscrit donc dans une période d'activité intense de la part des libraires d'Ōsaka pour faire connaître les lieux renommés de leur région.
- 9 Mettre l'accent sur la célébrité est une technique employée par les libraires pour piquer la curiosité du nouveau public des livres. Ce dernier est issu de tous les milieux, d'origines géographiques variées, et a pour caractéristiques d'être avide de s'instruire et de partager la culture des couches aisées. Les dernières décades du XVIII<sup>e</sup> siècle correspondent en effet au moment où la population japonaise accède massivement à la lecture. Les libraires, très actifs dans les trois grandes villes du Japon — Edo, Kyōto, et Ōsaka — répondent à cette demande en proposant des ouvrages écrits en langue vernaculaire dans lesquels les caractères chinois sont systématiquement assortis de lectures en syllabaire phonétique (*furigana*) (Fig. 2). De cette manière, des livres au contenu savant, réservés jusqu'alors à une élite, devenaient accessibles « aux femmes et aux enfants », comme s'en félicite d'ailleurs le préfacier de notre ouvrage. C'est dans ce contexte que s'inscrit la vogue des encyclopédies domestiques et des guides illustrés de tout genre, permettant à chacun d'assouvir sa curiosité et de rêver à un meilleur statut<sup>6</sup>.

Fig. 2 : *Nippon sankai meisai zue*, Fascicule 1



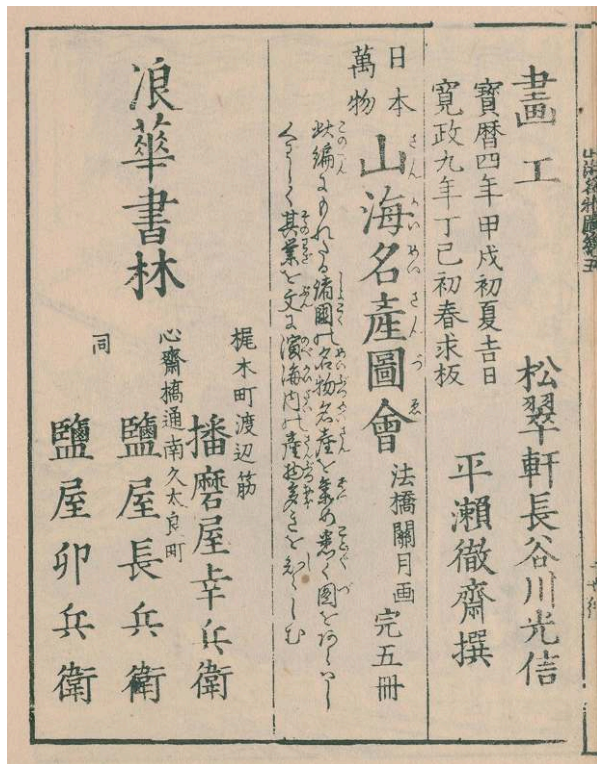
National Institute of Japanese Literature. Lien vers l'illustration

## Le *Nippon sankai meibutsu zue* : le double du *Meisan zue*

- 10 Mais notre *Guide illustré des produits renommés des monts et mers du Japon* a un modèle beaucoup plus proche. Il s'agit du *Nippon sankai meibutsu zue*<sup>7</sup> 日本山海名物図会 (Guide illustré des spécialités des monts et mers du Japon), également composé de cinq fascicules, publié en 1754 à Ōsaka par Hirase Tessai 平瀬徹斎 (actif 1748-1780) avec les illustrations de Hasegawa Mitsunobu 長谷川光信 (actif 1724-1754). Il a été réédité en 1797 par le même groupe d'éditeurs-libraires d'Ōsaka que le *Meisan zue*, sous un format identique avec une couverture gaufrée évoquant les monts et les mers<sup>8</sup>. La postface est rédigée par le fils de l'auteur Hirase Kibō 平瀬鬼望 qui loue l'idée de son père de faire découvrir au public non averti les lieux et conditions de production des marchandises, et notamment des métaux (or, argent, cuivre et fer).
- 11 Les deux ouvrages, comme l'a noté l'anthropologue Chiba Tokuji qui en propose une édition moderne<sup>9</sup>, ont beaucoup en commun et peuvent être vus comme un diptyque. Tout d'abord, leurs titres ne diffèrent que par un seul caractère. On se réfère dans l'un au *meibutsu*, dans l'autre, au *meisan*, deux termes quasiment synonymes et renvoyant aux spécialités des régions, de fabrication humaine ou d'origine naturelle. Le premier terme associé aussi à la notion d'excellence sera traduit par « spécialité » et le second par « produits renommés », mais la différence est à peine perceptible en japonais.
- 12 Higuchi Hideo, auteur d'une édition fac-similé des deux ouvrages<sup>10</sup>, fait l'hypothèse que les deux ouvrages s'inscriraient dans le même projet éditorial et que le *Meisan zue* aurait été conçu comme une suite du *Meibutsu zue*<sup>11</sup>. Higuchi argumente de manière convaincante que le *Meisan zue*, tout comme le *Meibutsu zue*, émanent d'une même famille d'éditeurs d'ouvrages, les Hirase, ayant comme nom de marchand Chigusaya 千種屋. C'est cette maison qui détenait initialement les planches du *Meibutsu zue* et des éléments portent à croire que le *Meisan zue* n'est autre que la suite (*kōhen*), dont la publication était annoncée comme prochaine dans son catalogue daté de 1768. Mais clairement cette publication a été retardée et les planches sont passées aux mains d'autres libraires. Lorsque le *Meisan zue* voit le jour en 1799, l'auteur Tessai comme l'illustrateur sont morts et l'on peut imaginer que ce retard est dû à la nécessité de retravailler un manuscrit laissé inachevé. Cela pourrait expliquer l'absence du nom d'auteur et l'accent mis sur l'illustrateur, Shitomi Kangetsu, dont la contribution pourrait être plus importante qu'on le ne croit<sup>12</sup>. Nous reviendrons plus loin sur cet illustrateur.
- 13 Dans les deux ouvrages, on retrouve le même souci de mettre en valeur le terroir et de décrire avec la plus grande précision les étapes du processus de fabrication, de récolte ou de capture. Preuve que le lien entre les deux ouvrages n'avait pas échappé aux éditeurs tardifs de ces deux ouvrages, on trouve à la fin de l'édition tardive du *Meibutsu zue* un encart publicitaire vantant la complémentarité du *Meisan zue* et du *Meibutsu zue* (Fig. 3). Les deux ouvrages sont-ils pour autant identiques ?



Fig. 3 : Colophon du *Nippon sankai meibutsu zue*, édition de Kansei 9 (1797) avec la publicité du *Meisan zue* et les noms des libraires d'Ōsaka



National Diet Library, Japan. Lien vers l'illustration

- 14 Regardons d'abord la place réservée aux illustrations dans chacun d'eux. Dans les deux cas, elles occupent une place essentielle. Dans la postface du *Meibutsu zue*, il est dit qu'elles ont été réalisées en situation, « en s'enquérant auprès des personnes qui, dans les provinces, tiraient leurs ressources de l'exploitation des rivières, des mers et des montagnes », et en les rétribuant en conséquence (*atai o hodokoshite*).<sup>13</sup> L'idée d'offrir au lecteur des vues fidèles de la scène de production est également adoptée par le *Meisan zue* où les illustrations occupent deux pleines pages et sont plus détaillées encore.
- 15 Le rapport texte/image a toutefois évolué entre les deux ouvrages. Dans le *Meibutsu zue*, les entrées se présentent selon un format unique de deux pages en regard : le texte n'occupe qu'une fraction de la page de droite, l'illustration remplissant le reste de la page de droite et la totalité de la page de gauche (Fig. 4). Le texte accompagne donc l'image qui détient le premier rôle, mais son contenu n'en est pas moins fourni. Il se réfère aussi bien aux grandes étapes de fabrication, à l'origine historique, aux variétés régionales, aux qualités du produit qu'aux classiques et poèmes évoquant le sujet, etc.

Fig. 4 : Grandes bardanes (gobō) d'Iyo, *Nippon sankai meibutsu zue* (1797) de Hirase Tessai, fascicule 4



National Institute of Japanese Literature. [Lien vers l'illustration](#)

- 16 Le *Meisan zue* opte, pour sa part, pour un format moins rigide. Les planches sont moins nombreuses<sup>14</sup>, mais elles occupent à chaque fois deux pleines pages. Le texte est plus développé et donne à l'ouvrage un caractère plus érudit que le *Meibutsu zue*. Par son contenu et par les préoccupations qu'il révèle, le livre se rapproche du genre des ouvrages savants (*mono no hon*) s'adressant aux lettrés. Les références aux ouvrages anciens et chinois y sont plus nombreuses, comme les considérations sur les noms des espèces. L'auteur s'interroge davantage sur le crédit que l'on peut faire à telle ou telle légende et manifeste en ce faisant son souci d'étayer ses conclusions par des arguments solides, à la manière des lettrés chinois de son temps (*kaozheng*, j. *kōshō*)<sup>15</sup>.
- 17 Les deux livres traitent des mêmes genres de produits : spécialités culinaires, spécialités artisanales, produits d'origine animale, végétale ou minérale. Mais tout se passe comme si les sujets avaient été soigneusement répartis entre les deux pour éviter la redondance. Dans le *Meibutsu zue*, un fascicule entier (fascicule 1), abondamment illustré, est dédié au processus d'extraction et d'affinage des métaux (or, argent, cuivre, plomb). Le sujet n'est en revanche pas abordé dans le *Meisan zue* qui s'intéresse davantage à l'extraction et à l'utilisation des pierres et aux champignons (fascicule 2). De même, le *Meibutsu zue* réserve plusieurs entrées à la fabrication du thé, alors que le *Meisan zue* dédie un fascicule entier (fascicule 1) à celle du saké d'Itami. Enfin, parmi les curiosités, on note que le *Meibutsu zue* ouvre une large place à la chasse aux baleines de la région de Kii alors que le *Meisan zue* s'intéresse, pour sa part, à la capture des otaries par les Ainu d'Ezo.
- 18 Chiba note, dans son étude, que d'une manière générale, 70 % des entrées du *Meibutsu zue* concernent des productions des régions centrales du Japon (Kinki), et que les produits de la pêche et les minéraux constituent des catégories bien représentées (20 % des entrées pour chacune). Le *Meisan zue*, couvre un territoire plus large allant de

Nagasaki à Ezo (actuel Hokkaidō) avec une préférence pour des produits naturels rares et une faible représentation des produits agricoles ou forestiers<sup>16</sup>.

- 19 Ainsi, le sentiment d'avoir affaire à une sélection lacunaire ou arbitraire que l'on ressent au premier contact disparaît si l'on admet que notre ouvrage est un complément au *Meibutsu zue*. Le souci d'exhaustivité est donc bien présent derrière l'initiative du *Meisan zue*.

## La connaissance de la nature dans le Japon de l'époque d'Edo

- 20 L'un des traits les plus frappants du *Meisan zue* est le vif intérêt porté aux produits « naturels », étant entendu que la distinction entre nature et artefact n'est aucunement perceptible dans le vocabulaire utilisé par nos auteurs qui l'englobent sous la même dénomination de *sanbutsu* (produit). Hormis le fascicule premier, entièrement consacré à la fabrication du saké, le contenu du *Meisan zue* présente beaucoup de similarités avec les traités d'histoire naturelle. Regroupées en grandes catégories (pierres, champignons, produits de la chasse pour le fascicule 2, produits de la pêche pour les fascicules 3 et 4), les entrées se succèdent, réunissant des informations les plus diverses sur l'espèce naturelle considérée. Elles reflètent les préoccupations et les centres d'intérêt des spécialistes du *honzo* 本草 (*bencao* en chinois), un domaine d'étude dont l'origine remonte au début de notre ère et dont le rôle a été de procurer des informations pratiques sur la *materia medica*, et par extension, sur toutes sortes de substances d'origine végétale, animale ou minérale.
- 21 Comme la plupart des savoirs japonais au début du XVII<sup>e</sup> siècle, la science japonaise du *honzo* prend son envol grâce à des ouvrages chinois, et plus particulièrement grâce au *Bencao gangmu* 本草綱目 (Classement raisonné de la *materia medica*) de Li Shizhen 李時珍 (1518-1593)<sup>17</sup>. La publication de cet ouvrage avait créé la surprise en Chine en raison du grand nombre de substances répertoriées (1892 en tout) et de l'immense érudition de son auteur. Le *Bencao gangmu* reposait en effet sur une parfaite maîtrise des ouvrages anciens et sur des données d'observation recueillies sur le terrain. Sous chaque entrée, on trouvait les différents noms de la substance (chacune d'entre elles se devait d'être identifiée par son nom « correct »), des indications morphologiques, les lieux où elle est recueillie, les usages connus, ses qualités, les erreurs des prédécesseurs, etc. Imprimé en 1596, il avait suffi de quelques années pour que le *Bencao gangmu* arrive au Japon où il est étudié avec ferveur par les lettrés confucéens comme par les médecins. Son influence est encore très nettement perceptible dans le *Meisan zue* qui le cite abondamment. Le livre de Li Shizhen n'en est pas moins l'objet de lectures critiques, soucieuses d'adapter cet immense savoir à l'environnement japonais.
- 22 À cet égard, le *Yamato honzo* 大和本草 (La *materia medica* du Japon), publié en 1709 par Kaibara Ekiken 貝原益軒 (1630-1714), est révélateur de l'approche des savants japonais. Écrit en langue vernaculaire, le traité comporte 1362 entrées, limitées aux seules substances connues au Japon. Des espèces absentes du *Bencao gangmu* sont introduites et le livre est enrichi de témoignages et de descriptions que Kaibara a recueillis au cours de ses voyages. Le nombre de poissons a été sensiblement étoffé par rapport au modèle chinois et les notices sont agrémentées de conseils culinaires. De cette manière,



Kaibara contribue grandement à populariser la connaissance des substances naturelles auprès de ses contemporains.

- 23 Au sein de la tradition du *honzo*, il existe des ouvrages spécialisés dans les substances comestibles. Là encore, des œuvres chinoises en sont à l'origine et certaines d'entre elles semblent avoir été connues de longue date par les médecins japonais. Dans ce domaine, la publication du *Honchō shokkan* 本朝食鑑 (Miroir des aliments de notre empire) de Hitomi Hitsudai 人見必大 (vers 1642-1701) constitue un événement majeur. Achievé en 1692 et imprimé en 1697, le livre réunit sur chacune des substances répertoriées dans le *Bencao gangmu* une somme de connaissances portant aussi bien sur les qualités culinaires ou pharmacologiques, que sur les techniques de préparation. Bien que contemporain de Kaibara Ekiken, Hitomi est plus proche du modèle du *Bencao gangmu* dont il suit scrupuleusement la structure. Mais le contenu est déjà fortement adapté au lectorat japonais, ce qui explique qu'il constitue l'une des sources principales du *Meisan zue* quand il s'agit de produits comestibles.
- 24 Tout au long du XVIII<sup>e</sup> siècle, le *honzo* s'enrichit de nouvelles pratiques. Forts de l'intérêt manifesté par les autorités shogunales, certains savants se consacrent exclusivement à la discipline. Tokugawa Yoshimune 徳川吉宗 (1684-1751), qui prend les commandes du pays en 1716, orchestre avec l'aide de son personnel, un vaste inventaire des espèces disponibles dans le pays, achevant le travail de compilation entamé par Inō Jakusui 稲生若水 (1655-1715)<sup>18</sup>. Dans le même temps, avec la construction du jardin botanique de Koishikawa, les savants sont incités à acclimater les espèces végétales afin de réduire la dépendance du pays vis-à-vis du commerce extérieur<sup>19</sup>.
- 25 La seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle voit également le succès des expositions de substances médicinales (*yakuhinkai* 薬品会). Il est intéressant de noter que les premières expositions sont organisées à Ōsaka par Tsushima Tsunenoshin 津島恒之進 (1701-1755), le maître de *honzo* de Kimura Kenkadō 木村兼葭堂 (1736-1802), le préfacier de notre ouvrage. Tamura Ransui 田村藍水 (1718-1776), et son assistant, Hiraga Gennai 平賀源内 (1728-1780), en organisent cinq entre 1757 et 1762<sup>20</sup> à Edo. Toutes ces expositions sont l'occasion de mondanités et d'échanges entre savants venus parfois de loin. Les objets exposés sont extrêmement variés. Il s'agit de piquer la curiosité du public par des objets exotiques, étranges ou rares.
- 26 La préface signée par Kimura Kenkadō inscrit clairement cet ouvrage dans la tradition du *honzo*. Les savants de Kyōto dont il mentionne le nom : Mukai Genshō 向井元升 (1609-1677), Inō Jakusui, Matsuoka Joan 松岡恕庵 (1668-1746), Tsushima Tsunenoshin, constituent une lignée intellectuelle à laquelle il se rattache par le biais de son dernier représentant, Tsushima Tsunenoshin, son maître en *honzo*. Alors que sa carrière est au plus haut, Kimura découvre un nouveau maître en la personne d'Ono Ranzan 小野蘭山 (1729-1810), un spécialiste de Kyōto, qui sera sollicité en 1799 par le shogun pour enseigner dans l'école de médecine de la capitale shogunale<sup>21</sup>. Le *Honzo kōmoku keimō* 本草綱目啓蒙 (Introduction au *Bencao gangmu*) qu'Ono publie en 1803 est reconnu comme le plus important traité de *honzo* produit au Japon.
- 27 On voit ainsi que le *honzo* est un champ de recherche en pleine effervescence au seuil du XIX<sup>e</sup> siècle. L'étude ne se limite plus à la *materia medica*, mais à tous les produits (*bussan*) de consommation. Le shogun comme les seigneurs sont conscients que le salut du régime passe par une meilleure exploitation des ressources naturelles. Ainsi, l'ouvrage que nous nous proposons de traduire peut être considéré comme relevant du champ de *honzo* élargi.

## La production en milieu rural au seuil du XIX<sup>e</sup> siècle

- 28 Il reste à nous interroger sur le contexte économique dans lequel s'inscrivent ces deux ouvrages. Le *Meibutsu zue* et le *Meisan zue* sont en effet révélateurs d'une profonde mutation de l'économie japonaise que nous ne pouvons ici qu'esquisser. Tout d'abord, il faut noter que les productions évoquées ici prennent place en milieu rural, comme le sous-entend d'ailleurs la référence aux monts et aux mers. C'est peut-être dans cette limitation que réside la nouveauté de ces ouvrages. En effet, au début du XVII<sup>e</sup> siècle, le monde rural évoque avant tout le travail de la terre et la culture des céréales. Les premiers traités agricoles (*nōsho* 農書) publiés au Japon sous les Tokugawa consacrent l'essentiel de leurs pages à la manière de labourer, semer, récolter, décortiquer les grains, etc. Mais déjà, à l'époque de la publication du *Nōgyō zensho* 農業全書 (Traité complet d'agriculture ; 1697)<sup>22</sup>, à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, on peut déceler l'intérêt porté aux cultures qui, comme le coton, sont destinées à être transformées puis commercialisées. Dans ce registre, les régions autour d'Ōsaka concentraient les techniques les plus avancées, et c'était l'un des objectifs du *Nōgyō zensho* que de faire connaître largement dans le pays ces pratiques ayant fait leurs preuves<sup>23</sup>. Ainsi, il existait à la fin du XVII<sup>e</sup> siècle, un écart sensible entre le potentiel économique des régions centrales et celui des régions périphériques. Ce que le *Meisan zue* nous apprend, c'est que non seulement cet écart s'est réduit en un siècle, mais que grâce à la diffusion des techniques, de nouveaux centres de production régionaux ont émergé et qu'ils sont en mesure de concurrencer les anciens sites de production.
- 29 Ainsi, ce que ces deux ouvrages nous révèlent, c'est le spectaculaire développement régional de ces cultures industrielles au cours du XVIII<sup>e</sup> siècle, développement auquel les marchands des régions centrales (Kinai), et plus particulièrement d'Ōsaka ont largement contribué. On peut imaginer, même si le texte n'en dit rien, que ces derniers sont présents sur certains de ces sites de production, en tant qu'investisseurs, ou en tant que transporteurs des marchandises vers Ōsaka. En somme, en chantant les louanges des productions régionales, les auteurs de ces ouvrages ne feraient pas autre chose que de célébrer leur propre succès commercial.
- 30 On est également frappé, en lisant ces deux livres, de l'importance accordée à la qualité des produits. Ce fait est sans doute à rapprocher de l'évolution du marché et de l'augmentation de marchands indépendants, originaires des zones rurales, et non soumis aux règlements imposés par les corporations des métiers<sup>24</sup>. Ces marchands sont soucieux de fournir les clients privés, les restaurants, en mets raffinés. En ce sens, le *Meisan zue* est aussi et même avant tout un guide pour gourmets qui se propose d'informer le consommateur sur la manière de distinguer les produits authentiques des faux, sur les saisons où ces produits sont disponibles, etc. C'est à la fin du XVIII<sup>e</sup> siècle, que les restaurants commencent à proliférer, et qu'un commerce parallèle se développe, au point que les Tokugawa furent obligés de publier des décrets pour mieux contrôler le marché alimentaire et sécuriser ses propres ressources<sup>25</sup>.

## Les auteurs

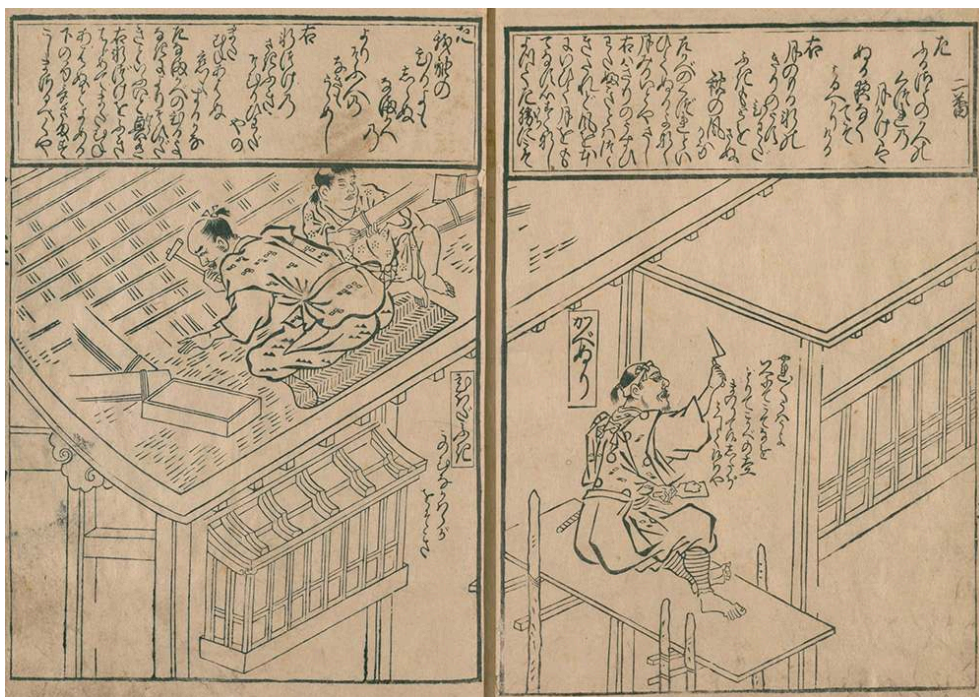
- 31 On a vu que parmi les différences existant entre les deux ouvrages, il y avait le niveau d'érudition. Le *Meisan zue* propose non seulement de présenter le processus de

production, mais il accorde aussi une large place à des considérations sur les différentes variétés, les origines de la production, les références aux classiques, qui donnent à penser que l'auteur cherche à aborder avec méthode et rigueur l'histoire du produit considéré. Ce penchant marqué pour l'érudition nous amène à nous interroger sur l'identité de son auteur, dont le nom ne figure nulle part dans l'ouvrage. Le colophon, en effet, n'indique que le nom de l'illustrateur : Shitomi Kangetsu 部関月 (1747-1797)<sup>26</sup>.

- 32 Les publications anonymes ne sont pas rares à cette époque, lorsqu'il s'agit d'encyclopédies ou de guides qui se contentent de reproduire ou d'augmenter par petites touches des titres tombés dans le domaine public. Mais notre ouvrage ne correspond pas à ce cas de figure. L'anonymat suscite des interrogations qui ne sont que partiellement levées par l'explication, déjà évoquée, selon laquelle le *Nippon sankai meisai zue* serait la suite du *Meibutsu zue*, composée par le même auteur. Notre ouvrage comporte cependant une préface et une postface qui offrent des pistes de réflexion.
- 33 La préface rédigée entièrement en chinois classique, sans signe diacritique<sup>27</sup>, est signée par une sommité de l'époque : Kimura Kōkyō 木村孔恭, plus connu aujourd'hui sous le nom de Kimura Kenkadō 木村兼葭堂 (1736-1802). La postface quant à elle n'est pas signée et est écrite dans un japonais archaïsant inspiré de la littérature classique, ce qui traduit aussi une forme d'érudition peu commune. Dans une écriture riche en métaphores, la postface évoque le contexte de production du *Meisan zue*. Elle souligne le rôle du peintre Shitomi Kangetsu à la mort de Hirase Tessai ainsi que celui du peintre Nakai Rankō 中井藍江, disciple de Kangetsu, qui aurait repris le flambeau à la mort de son maître en 1797. L'auteur de la postface aurait apporté les dernières corrections à l'ouvrage. Si on attribue la postface à Kimura, on peut conclure que l'ouvrage est une œuvre collective, écrite à plusieurs mains, à laquelle auraient contribué Hirase Tessai, Shitomi Kangetsu, Nakai Rankō et Kimura Kenkadō. Ce qui expliquerait son caractère quelque peu disparate. Si la postface n'est pas de Kenkadō, il faut imaginer un auteur-éditeur supplémentaire, qui serait intervenu sur le texte.
- 34 Examinons d'un peu plus près ces personnages. On a déjà évoqué la figure de Hirase Tessai sur laquelle on sait peu de choses, en dehors du fait qu'il était à la fois auteur et éditeur d'ouvrages à Ōsaka, connu sous le nom de Chigusaya Shin'emon. Shitomi Kangetsu commence sa carrière comme imprimeur à Ōsaka et comme peintre d'estampes à l'école de Tsukioka Settei 月岡雪鼎 (1726-87). Suivant les tendances de son temps, il se forme aussi à la peinture de lettrés dans le style chinois, ce qui l'amène à rencontrer le cercle des amateurs de lettres et de peintures chinoises d'Ōsaka, dont Kimura Kenkadō est un éminent représentant. Shitomi contribue par ses illustrations au succès des deux guides illustrés de lieux célèbres consacrés au sanctuaire d'Ise et à la région d'Ōmi<sup>28</sup>, tous deux publiés par des libraires d'Ōsaka. Pour ces deux ouvrages, Shitomi s'est associé avec Akisato Ritō, un éditeur prolifique de l'époque, déjà évoqué<sup>29</sup>. Dans les années 1780, il se voit attribuer le titre de Hokkyō 法橋, une distinction qui rehausse encore son prestige déjà bien établi de peintre de personnages et de paysages.
- 35 Les illustrations de Shitomi dans notre ouvrage se distinguent par leur grand format (une double page). Elles offrent une vue à vol d'oiseau du site de production, illustrant les étapes du processus, les différents acteurs (hommes et femmes), leurs gestes, les moyens utilisés (dispositifs de capture des animaux, ustensiles, outils, etc.), ainsi que le cadre intérieur ou extérieur dans lequel la production prend place.

- 36 La représentation des hommes et des femmes du peuple dans leur environnement de travail n'est pas une nouveauté. On en trouve de nombreux exemples dans des répertoires illustrés publiés à l'époque Genroku, un siècle auparavant. Un ouvrage comme le *Jinrin kinmōzui* 人倫訓蒙図彙 (Dictionnaire illustré de l'humanité ; 1690) se présentait comme un catalogue de statuts sociaux et de métiers, dans lequel les personnages étaient représentés dans leur cadre de vie avec, auprès d'eux, les outils et ustensiles dont ils se servaient au quotidien. Certains ouvrages étaient centrés sur les artisans. C'est le cas du *Wakoku shoshoku e zukushi* 和国諸職絵尽 (Catalogue illustré des métiers du Japon ; 1685) dont les illustrations, réalisées par le peintre d'estampes Hishikawa Moronobu 菱川師宣 (?-1694), se distinguaient déjà par la qualité et la taille des images occupant les deux tiers de la page (Fig. 5). Le même Moronobu est également l'illustrateur du *Wakoku hyakujo* 和国百女 (Cent femmes du Japon ; 1695) représentant divers profils de femmes au travail. On notera que déjà, les auteurs de cette époque étaient soucieux de recentrer le propos sur les hommes et les femmes de l'archipel, par opposition à la Chine. La présence du mot *Wakoku* (le Japon) dans le titre témoignait du souci de transposer la culture, jusqu'alors très marquée par l'héritage chinois.

Fig. 5 : « Enduiseur » et « couvreur » dans *Wakoku shoshoku e zukushi* (1685)



National Diet Library, Japan. [Lien vers l'illustration](#)

- 37 Les illustrations de Shitomi dans le *Meisan zue* s'inscrivent donc dans une tradition très riche. S'il ne peut être considéré comme novateur par ses thèmes, on peut dire que le secret de son succès réside dans sa capacité à réunir en une seule œuvre tous les ingrédients des ouvrages précédemment cités. Les vues à vol d'oiseau de grand format rappellent plutôt le style des illustrations des lieux renommés. Les représentations des hommes et des femmes en train d'accomplir leurs tâches s'inscrivent dans la droite ligne des catalogues illustrés des métiers. À la différence des ouvrages précédents qui mettaient en relief la figure de l'artisan (*shokunin*), il s'agit désormais de braquer le



projecteur sur l'espace de production lui-même, avec ses installations, son matériel, ainsi que ses ouvriers, qui apparaissent désormais comme des pièces d'un rouage bien rodé. Les illustrations montrent clairement que certains ateliers de production au seuil du XIX<sup>e</sup> siècle fonctionnent comme de véritables manufactures où le personnel travaille à plein temps.

## Kimura Kenkadō (1736-1802)

Fig. 6 : Portrait de Kimura Kenkadō par Tani Bunchō, 1802



Tani Bunchō (1763-1841) 谷文晁筆 [Domaine public]. [Lien vers l'illustration](#)

- 38 Tournons-nous à présent vers Kimura Kenkadō. Ce marchand, producteur de saké d'Ōsaka, est aussi un grand lettré, expert dans les arts et lettres de la Chine (*bunjin* 文人)<sup>30</sup> : il pratique lui-même avec talent la poésie, la peinture et la gravure de sceaux. Cet esthète est aussi un passionné des produits de la nature (*bussan* 物産) et de la *materia medica* (*honzō* 本草), deux domaines auxquels il a été initié depuis son jeune âge par des savants réputés de Kyōto. Mais il n'y a pas que son érudition qui fait l'admiration de ses contemporains. Kenkadō est aussi un collectionneur. Son cabinet de curiosités, qui renferme de nombreux livres et cartes, est une véritable attraction pour les savants de cette époque. Plus que par le nombre des pièces, il semble que ce soit leur rareté qui suscitait l'étonnement de ses contemporains<sup>31</sup>. Il est difficile d'évaluer aujourd'hui l'ampleur de cette collection car elle fut éparpillée aussitôt après sa mort. Une part significative de sa collection de livres rares chinois a toutefois été acquise en 1803 par l'école shogunale du Shōheikō<sup>32</sup>. De son cabinet de curiosités, il ne nous reste guère que des spécimens de fossiles, de roches et de coquillages, soigneusement rangés dans des boîtes en laque. Ces dernières témoignent du soin dont Kimura entourait ses pièces et

de l'attention qu'il portait à leur désignation<sup>33</sup>. On aurait tort cependant de le considérer comme un original. Cette personnalité d'esthète, qu'il a cultivée à l'extrême, et cette curiosité se retrouvent en effet chez nombre de lettrés de son époque. C'est une curiosité tournée aussi bien vers le monde présent que vers le passé le plus ancien, vers le Japon autant que vers les pays étrangers, comme en témoignent les mappemondes et les récits de voyage figurant dans sa collection.

- 39 Kimura a tissé au fil des années un réseau exceptionnel de relations et d'amis qui s'étendait bien au-delà des villes d'Ōsaka et de Kyōto. Les savants d'Edo en voyage vers l'Ouest ne manquaient pas de faire le crochet par sa résidence d'Ōsaka, où ils étaient certains d'être bien accueillis. Son journal, dont les volumes correspondant aux années 1779-1802 sont conservés, porte témoignage des échanges et mondanités qui constituaient l'essentiel de son quotidien<sup>34</sup>. Parmi ses amis les plus proches, on relève les noms des lettrés et poètes Ueda Akinari 上田秋成 (1734-1809) et Ōta Nanpo 大田南畝 (1749-1823), le lettré confucéen et futur maître du Shōheikō, Satō Issai 佐藤一斎 (1772-1859), le lithologue Kino'uchi Sekitei 木内石亭 (1724-1808), les peintres Tani Bunchō 谷文晁 (1763-1840), auteur du célèbre portrait de Kenkadō (voir Fig. 6), et Shiba Kōkan 司馬江漢 (1747-1818), le spécialiste de *materia medica* Ono Ranzan 小野蘭山 (1729-1810), le géographe et explorateur Mogami Tokunai 最上徳内 (1755-1836), le spécialiste des études hollandaises Ōtsuki Gentaku 大槻玄沢 (1757-1827) ou encore le *daimyō* de Hirado, Matura Seizan 松浦静山 (1760-1841), un fin lettré, collectionneur comme lui de livres de toutes origines, autrement dit les meilleurs spécialistes dans leur domaine.
- 40 Kimura a laissé peu d'ouvrages imprimés. Le plus connu est sans doute son *Ikkaku sankō* 一角纂考 (Somme de recherches sur le *monocéros* ; 1795), composé d'extraits d'ouvrages chinois et hollandais se rapportant à ce produit longtemps présenté comme la corne d'un quadrupède mais qui s'avéra être la défense du narval. L'ouvrage est issu d'une collaboration avec Ōtsuki Gentaku, spécialiste des études hollandaises. Kimura laisse aussi beaucoup de manuscrits inachevés qui reflètent son intérêt prononcé pour l'histoire naturelle et pour les espèces rares entourées de mystères. L'un de ses manuscrits intitulé *Kenkadō kinfu* 兼葭堂菌譜 (Traité des champignons de Kenkadō ; date inconnue) porte sur les variétés de champignons, un sujet auquel le deuxième fascicule du *Meisan zue* fait une large place<sup>35</sup>.
- 41 La vie de Kenkadō connaît un revers de fortune brutal en 1789 lorsque le gérant de son atelier de production de saké est surpris en situation de dépassement du quota de production fixé par les autorités. Bien qu'aucune charge ne soit retenue contre lui, il ne jouit plus des mêmes faveurs. Il s'installe pour un temps loin de sa ville natale, sans pour autant rompre les liens avec ses amis. Il regagne Ōsaka en 1793 où il vivra jusqu'à sa mort dans des conditions plus spartiates, tout en restant très actif dans ses différents domaines de compétence<sup>36</sup>.
- 42 Revenons à la préface. Comme le veut la tradition, le préfacier explique qu'il a été sollicité par un libraire pour rédiger la préface d'un ouvrage et qu'à cette occasion il a été heureux de découvrir que non seulement l'ouvrage était illustré par son ami défunt Shitomi Kangetsu, mais qu'il rejoignait par son esprit un ancien ouvrage qu'il avait commencé à composer et qu'il avait été forcé d'abandonner en raison des malheurs qui se sont abattus sur sa maison<sup>37</sup>. La préface est curieuse car elle ne fait pas véritablement l'éloge de l'auteur, ni celui du libraire dont le nom est également passé

sous silence. Elle n'évoque pas non plus d'intervention directe de sa part sur la composition du livre.

- 43 On conclura donc que de nombreux signes donnent à penser que Kenkadō a été étroitement associé à l'étape éditoriale. Le livre s'appuie sur une vaste érudition en ouvrages chinois et en ouvrages japonais, mais aussi en histoire naturelle. Il traduit une forte fascination de son auteur pour les questions de philologie, d'archéologie et pour les antiquités, une curiosité pour les coutumes locales, le terrain de la production, la qualité des produits. Enfin, le livre révèle un goût prononcé pour le dessin, comme moyen de représentation, et la poésie ancienne. Autant de champs d'investigation et de penchants de Kimura dont témoignent les manuscrits conservés<sup>38</sup>.

## Le *Tiangong kaiwu* (Exploitation des œuvres de la nature)

- 44 Le fait que Kimura Kenkadō soit associé au projet de publication de cet ouvrage nous invite également à accorder une attention particulière aux sources d'origine chinoise, notamment au *Tiangong kaiwu* 天工開物 (j. Tenkō kaibutsu, Exploitation des œuvres de la nature ; 1637) de Song Yingxing 宋應星, qui semble avoir inspiré l'auteur du *Meibutsu zue*, comme celui du *Meisan zue*<sup>39</sup>.
- 45 Cet ouvrage publié très peu de temps avant la chute de l'empire Ming, constitue aujourd'hui une référence majeure pour les historiens des techniques. Composé de trois fascicules, se divisant en dix-huit sections, le *Tiangong kaiwu* couvre la quasi-totalité des grands domaines de production de l'époque<sup>40</sup>. L'ouvrage est d'autant plus précieux que ces domaines n'avaient que très peu retenu l'attention des lettrés fonctionnaires chinois, plus soucieux des techniques directement liées au fonctionnement de l'État, comme l'agriculture. On trouve parmi les domaines couverts par le *Tiangong kaiwu* : la culture des céréales, le tissage de la soie et du coton, la teinture, la production du sel, du sucre, de la céramique, la fonte des métaux, la construction navale, les techniques de la forge, la fabrication de l'huile ou du papier, les techniques d'affinage, de fermentation, la taille des pierres, la fabrication d'armes, etc.
- 46 Bien qu'écrit à une époque où des techniques occidentales d'origine jésuite étaient déjà connues et diffusées, Song Yingxing n'y fait que très peu allusion<sup>41</sup>. Le livre est surtout connu pour ses techniques traditionnelles dont la connaissance aurait été recueillie en se rendant sur le terrain. Si les propos de Song Yingxing ne peuvent être tous pris à la lettre, notamment lorsqu'il affirme qu'il a rejeté toutes les croyances infondées, le livre n'en reste pas moins une source très fiable, d'autant qu'il comporte de nombreuses illustrations et données chiffrées<sup>42</sup>. Les illustrations des premières éditions du livre sont d'une facture plutôt naïve (Fig. 7) mais elles témoignent de la volonté de l'auteur de rendre compte du cadre naturel, des installations, des outils, des ouvriers et ouvrières, ainsi que de l'organisation du travail. C'est une orientation que l'on retrouvera dans le *Meisan zue*.

Fig. 7 : *Tiangong kaiwu* (Exploitation des œuvres de la nature) de Song Yingxing



Bibliothèque nationale de France. Département des manuscrits chinois 5563. [Lien vers l'illustration](#)

- 47 On a déjà souligné l'importance des illustrations dans le *Meisan zue*. Ces dernières reflètent une maîtrise technique incontestable par rapport à celles des ouvrages de l'époque des Ming. Un auteur comme Kimura Kenkadō est en possession d'ouvrages hollandais, notamment d'encyclopédies techniques, et l'on doit sans doute aussi prendre en compte ces modèles-là pour analyser ces illustrations.
- 48 Cet ouvrage a reçu un bien meilleur accueil au Japon qu'en Chine où l'on ne trouve que sporadiquement des citations ici et là et où l'on finit par en perdre la trace<sup>43</sup>. Au Japon, à l'opposé, il a largement circulé et est mentionné par différents auteurs parmi lesquels Kaibara Ekiken<sup>44</sup> et Hiraga Gennai<sup>45</sup>. Plus significatif pour notre propos, on sait que le nom de Kimura Kenkadō est étroitement lié aux deux éditions imprimées les plus anciennes de ce livre, conservées au Japon<sup>46</sup>. En effet, on sait que ces deux éditions faisaient partie de sa collection de livres et que la plus ancienne aurait servi de base à l'édition japonaise du livre chinois, publiée en 1771 à Ōsaka munie de signes diacritiques et de lectures en *kana*<sup>47</sup>. Comme on le verra plus loin dans notre traduction du *Meisan zue*, des passages entiers du *Tiangong kaiwu* sont cités, et l'auteur parfois se dispense de le signaler. L'ouvrage de Song Yingxing est donc présent comme toile de fond, même lorsqu'il n'est pas explicitement mentionné. On peut dire pour conclure que le *Meisan zue* se situe au confluent de nombreux courants éditoriaux, et que le personnage de Kimura Kenkadō associé aux libraires d'Ōsaka, a pu jouer un rôle important dans l'achèvement de ce projet de publication.



## Nota bene

- 49 Le fait que le *Nippon sankai meisan zue* ne mentionne aucun nom d'auteur suscite de nombreuses interrogations. On a vu que la préface était signée par Kimura Kenkadō. Le livre comporte également une postface, écrite en japonais dans un style archaïsant, non signé. La Bibliothèque de Kyōu shooku 杏雨書屋 située à Ōsaka, conserve un manuscrit intitulé *Hiraga Gennai bussankō* 平賀源内物産考 (Réflexions de Hiraga Gennai sur les produits) qui entretient un lien très étroit avec notre guide illustré. En effet, il s'ouvre sur le texte de la postface du *Meisan zue* calligraphié avec soin, et portant la signature de Hiraga Kyūkei (nom de peintre de Gennai), et la date de la première année de Meiwa, soit 1764. Cette attribution est douteuse car la postface mentionne des noms de peintres que Gennai ne peut avoir connus. Le manuscrit présente des extraits du *Meisan zue*, agencés selon un ordre différent. La présence de lectures en encre rouge à côté des kanjis donne à penser qu'il s'agit d'une version de travail préparée en vue de l'édition finale. Que Hiraga Gennai soit l'auteur de certains passages du texte n'est pas à exclure, compte tenu de l'importance des entrées portant sur les produits de la région d'Awa dont il est originaire. Il existe également une forte proximité entre les sources utilisées par Hiraga Gennai lors de la compilation de son ouvrage de *honzō*, le *Butsurui hinshitsu* 物類品識, et celles citées dans le *Meisan zue*. Mais une étude plus approfondie est nécessaire pour déterminer quel a été le rôle de Hiraga Gennai dans la composition du *Meisan zue* et la signification à donner à ce manuscrit.

## NOTES

1. Abrégé en *Meisan zue* par la suite.
2. Le livre a fait l'objet de plusieurs tirages. À partir des copies conservées, fort nombreuses, dont certaines sont accessibles en ligne, on peut constater que lors de sa première édition, datée de Kansei 11 (1799), les planches étaient en possession de Takagi Senkyōdō et vendues par le libraire d'Ōsaka Shioya Chōbee. Lors d'une édition postérieure datée de l'an 13 de l'ère Bunsei (1830), le livre était vendu conjointement par les libraires d'Ōsaka, Shioya Chōbee et Harimaya Kōbee.
3. À partir des nombreux exemplaires conservés, on constate que le champ de diffusion n'a cessé de s'étendre. Vendu d'abord à Ōsaka, puis dans les trois grandes villes que sont Ōsaka, Kyōto et Edo, il a fini par être vendu très largement sur tout le territoire. Un des exemplaires conservés à la BULAC (Bibliothèque universitaire des langues et civilisations, Paris) indique en dernière page douze noms de libraires dont sept se trouvent à Edo, deux à Okayama, un à Kurashiki, un à Kyōto et un à Ōsaka. Le contenu du livre n'a pas été modifié d'une édition à l'autre, et les exemplaires diffèrent seulement par le colophon qui porte des noms de libraires et des publicités différents. Le colophon indique rarement la date de la réimpression. Les dernières réimpressions datent de l'époque Meiji. On remarque que le livre a retenu l'attention de nombreux acheteurs occidentaux. Quatre copies complètes font partie du fonds ancien de la BULAC et un fascicule 5 isolé figure également dans un autre don. Un exemplaire du livre, très bien conservé, se trouve à la Bibliothèque du Collège de France (fonds Castillon).
4. Voir par exemple, l'exemplaire conservé au Collège de France (fonds Castillon).

5. Voir par exemple la liste établie par SHIRAHATA Yōzaburō dans “The Printing of Illustrated Travelogues in 18<sup>th</sup> century Japan”, in *Written Texts – Visual Texts, Woodblock-printed Media in Early Modern Japan*, FORMANEK Susanne and LINHART Sepp (ed.), Amsterdam, Hotei Publishing, 2005, p. 206-209. Shirahata inclut dans la liste le *Meisan zue*.
6. Pour les généralités concernant la popularisation de la culture, voir l'introduction, dans HAYEK Matthias and HORIUCHI Annick (ed.), *Listen, Copy, Read: Popular Learning in Early Modern Japan*, Leiden, Brill, “Japanese Studies Library”, 2014, p. 1-22. Sur les encyclopédies domestiques, voir KINSKI Michael, “Treasure Boxes and Mirrors: On the Contents and the Classification of Popular Encyclopedias from Early Modern Japan”, in *Listen, Copy, Read: Popular Learning in Early Modern Japan*, *ibid.*, p. 71-90.
7. Abrégé en *Meibutsu zue* par la suite.
8. C'est ce que nous avons pu constater sur les exemplaires conservés à la Bibliothèque de la BULAC. Voir l'exemplaire du *Nippon sankai meibutsu zue*, répertorié sous la cote JAP331 bis, et l'exemplaire *Nippon sankai meisan zue* JAP331, rassemblés dans une même boîte. Ce n'est pas cependant le cas de tous les exemplaires.
9. Voir son commentaire dans CHIBA Tokuji (éd.), *Nippon sankai meisan meibutsu zue*, Tokyo, Shakai Shisōsha, 1970, p. 290-308. Les annotations de Chiba nous ont été utiles dans notre travail mais la traduction a été réalisée en consultant en permanence le livre original. Chiba s'appuyait lui-même sur une transcription antérieure du *Meisan zue* datée de 1929, publiée dans la collection *Nippon zue zenshū*, en même temps que le *Nippon sankai meibutsu zue* déjà mentionné.
10. Voir *Nippon sankai meibutsu zue*, introduction de HIGUCHI Hideo, Tokyo, Meicho kankōkai, 1969 et *Nippon sankai meisan zue*, introduction de HIGUCHI Hideo, Tokyo, Meicho kankōkai, 1969.
11. Sa position est sensiblement différente de celle de Chiba qui considère que l'auteur du *Meisan zue* n'est autre que Kimura Kenkadō, auteur de la préface (voir plus loin). Les divergences proviennent en partie de ce que Chiba ignore que la première édition du *Meibutsu zue* date de 1754, et considère que les deux ouvrages ont été publiés dans la même foulée en 1797 et 1799. Voir CHIBA (éd.), *Nippon sankai meisan meibutsu zue*, *op. cit.*, p. 295.
12. *Nippon sankai meibutsu zue*, *op. cit.*, p. 1-11. Voir aussi la postface du *Meisan zue*, qui souligne son rôle.
13. Voir CHIBA (éd.), *Nippon sankai meisan meibutsu zue*, *op. cit.*, p. 194.
14. Le *Meibutsu zue* comporte 161 entrées, donc 161 figures, là où le *Meisan zue* ne comporte que 71 planches.
15. *Kaozheng* ou *kaozhengxue* 考証学 (école d'études critiques) renvoie à une pratique des études confucéennes qui a pris son essor sous la dynastie des Qing en Chine, en réaction aux tendances spéculatives et philosophiques du confucianisme de l'époque précédente. Il s'agit pour les lettrés d'établir la connaissance du passé et des textes qui y donnent accès sur des fondements solides, en faisant appel notamment aux méthodes philologiques les plus rigoureuses. Les études qui s'inscrivent dans ce courant commencent à être appréciées au Japon vers la seconde moitié du XVIII<sup>e</sup> siècle, à l'époque précisément où le *Meisan zue* est composé. Voir ELMAN Benjamin A., *From Philosophy to Philology: Intellectual and Social Aspects of Change in Late Imperial China*, Cambridge Mass./London, Harvard University Press, 1984.
16. Voir CHIBA (éd.), *Nippon sankai meisan meibutsu zue*, *op. cit.*, p. 300-301.
17. Sur l'histoire très longue de cette science en Chine, voir MÉTAILLÉ Georges, *Science and civilisation in China Volume 6 Biology and biological technology Part IV Traditional botany and ethnobotanical approach*, LLOYD Janet (trad.), Cambridge, Cambridge University Press, 2015, ainsi qu'UNSCHULD Paul Ulrich, *Medicine in China. A History of Pharmaceuticals*, Berkeley/Los Angeles/London, University of California Press, 1986, p. 145-163. Kaibara Ekiken, mentionné plus loin, est à l'origine d'une édition japonaise « révisée » du *Bencao gangmu*, publiée vers 1672.

18. Inō Jakusui est un médecin qui entreprend, sous le patronage du seigneur Maeda du fief de Kaga, une vaste compilation érudite des connaissances relatives aux plantes. Il décède alors que son ouvrage, le *Shobutsu ruisan* (Répertoire des myriades de substances) est encore inachevé. À l'initiative de Yoshimune, Niwa Shōhaku 丹羽正伯 (1691-1756) reprend le flambeau et fait aboutir le projet. En 1738, le *Shobutsu ruisan* est achevé avec 1054 fascicules. Il aura été réalisé en trois étapes, la première étant le fait d'Inō Jakusui. Voir MARCON Federico, *The Knowledge of Nature and the Nature of Knowledge in Early Modern Japan*, Chicago/London, The University of Chicago Press, 2015, p. 115-139 et YABE Ichirō, *Edo no honzō : yakubutsugaku to hakubutsugaku* (Le honzō d'Edo : pharmacopée et histoire naturelle), « coll. Raiburari kagakushi 6 », Tokyo, Saiensusha, 1984, p. 66-71.

19. YABE, *Edo no honzō : yakubutsugaku to hakubutsugaku*, *ibid*, p. 82.

20. MARCON, *The Knowledge of Nature and the Nature of Knowledge in Early Modern Japan*, *op. cit.*, p. 207-227.

21. Ono Ranzan est l'auteur du *Honzō kōmoku keimō* (Introduction au *Bencao gangmu*). Cet ouvrage de 43 fascicules publié en 1803 lui vaudra le surnom de « Linné du Japon » attribué par Siebold.

22. L'ouvrage a été composé par Miyazaki Yasusada 宮崎安貞, un guerrier au service du seigneur Kuroda du fief de Fukuoka, qui décide de se consacrer à l'agriculture. Il réunit les connaissances les plus en pointe au terme de nombreux voyages, notamment dans les régions centrales où il découvre les techniques les plus sophistiquées.

23. TSUKUBA Tsuneharu, *Nihon no nōsho, nōgyō wa naze kinsei ni hatten shitaka* (Les traités agricoles du Japon. Pourquoi l'agriculture s'est-elle développée à l'époque prémoderne ?), Tokyo, coll. « Chūkō shinsho », 1987, p. 123-124.

24. Voir par exemple SMITH Thomas C., *Native Sources of Japanese Industrialization 1750-1920*, Berkeley/Los Angeles/London, University of California Press, 1988, p. 15-47.

25. YOSHIDA Nobuyuki, « Dentō toshi no shūen » (À la périphérie de la ville traditionnelle), in *Kinsei no kaitai* (Déconstruction du prémoderne), vol. 7, Nihonshi kōza, Tokyo daigaku shuppankai, 2005.

26. Le colophon indique en réalité Hokkyō Kangetsu, une désignation qui rappelle le titre honorifique qu'il s'est vu attribuer. Le peintre est également connu sous le nom de Yanagihara Genjiro 柳原源次郎.

27. Cet accompagnement est habituel et vise à faciliter la lecture. En ce faisant, notre auteur démontre une parfaite maîtrise de la langue chinoise et son excellence en tant que lettré.

28. Le *Ise sangū meisho zue* 伊勢参宮名所圖會 (1813) et le *Ōmi meisho zue* 近江名所図会 (1814), Ōmi désignant une ancienne province s'étendant autour du lac Biwa.

29. Voir SHIRAHATA, "The Printing of Illustrated Travelogues in 18<sup>th</sup> century Japan", *op. cit.*, p. 199-214.

30. Sur Kimura Kenkadō, on pourra consulter : ŌSAKA REKISHI HAKUBUTSUKAN (éd.), *Kimura Kenkadō : naniwa chi no kyojin. Tokubetsuten bōsugo 200 nen kinen* (Kimura Kenkadō, le géant d'Ōsaka : Exposition spéciale en commémoration du deuxième centenaire de sa mort), Kyoto, Shibunkaku shuppan, 2003. Sur ses activités en tant que lettré et marchand, voir ARISAKA Michiko, « Toshi bunjin » (le lettré citadin) in *Chishiki to gakumon o ninau hitobito* (Les hommes chargés de la connaissance et des savoirs), YOKOTA Fuyuhiko (éd.), coll. « Mibunteki shūen to Kinsei shakai » 5, Tokyo, Yoshikawa kōbunkan, 2007, p. 143-174.

31. Un catalogue posthume de sa collection de livres, le *Kenkadō shomoku* comprend plus de 2000 titres. Voir INOUE, « Kenkadō no zōsho ni tsuite », in *Kimura Kenkadō...*, ŌSAKA REKISHI HAKUBUTSUKAN (éd.), *op. cit.*, p. 151-167.

32. *Ibid.*

33. Voir la page dédiée à sa collection sur le site du Musée municipal d'Histoire des sciences naturelles d'Ōsaka, <http://www.mus-nh.city.ōsaka.jp/collection/kenkado/stones/5/index.html>

ainsi que le chapitre 3, KAZU Tsuguto, chapitre 3 « Bussanka Kenkadō » (Kenkadō, le spécialiste des productions), in *Kimura Kenkadō*, ŌSAKA REKISHI HAKUBUTSUKAN (éd.), *op. cit.*, p. 89-90.

34. À ce sujet, on pourra consulter : MIZUTA Norihisa (éd.), *Mizu no chūō ni ari ; Kimura Kenkadō kenkyū* (Une existence au cœur de l'eau : recherches sur Kimura Kenkadō), Tokyo, Iwanami shoten, 2002, p. 41-121.

35. L'original est conservé à la bibliothèque Kyōu sho'oku à Ōsaka. Voir ŌSAKA REKISHI HAKUBUTSUKAN (éd.), *Kimura Kenkadō ...*, *op. cit.*, p. 80, pour deux reproductions. On peut consulter une copie établie en 1809 sur le site de la Bibliothèque nationale de la Diète : <http://dl.ndl.go.jp/info:ndljp/pid/2535633>.

36. Sur la vie de Kenkadō, on pourra consulter son texte autobiographique, inclus dans le *Kenkadō zatsuroku*, reproduit dans MIZUTA, *Mizu no chūō ni ari ; Kimura Kenkadō kenkyū*, *op. cit.*, p. 289-291. Sur ses sources de revenus, voir TSUKADA Takashi, « Kimura Kenkadō to Kita horie go chōme – Kinsei Ōsaka no toshi shakai kōzō to no kanren de » (Kimura Kenkadō et le quartier Kita horie 5 chōme : en lien avec la structure sociale de la ville d'Ōsaka), in *Ōsaka ni okeru toshi no hatten to kōzō*, TSUKADA Takashi (éd.), Tokyo, Yamagawa shuppan, 2004, p. 113-137.

37. L'ouvrage en question aurait porté le nom de *Meibutsu dokudan* (Mes vues sur les spécialités renommées).

38. Voir ŌSAKA REKISHI HAKUBUTSUKAN (éd.), *Kimura Kenkadō ...*, *op. cit.*, p. 212-219

39. L'ouvrage est plus particulièrement cité dans le fascicule 5 du *Meisan zue*. Le titre est traduit "Works of Heaven and the Inception of Things" in SCHÄFER Dagmar, *The Crafting of the 10,000 things: knowledge and Technology in Seventeenth-Century China*, Chicago/London, The University of Chicago Press, 2011.

40. On peut consulter l'édition de 1637 sur le site de la Bibliothèque nationale de France qui en conserve un exemplaire. <http://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b90029713>

41. YABUUCHI Kiyoshi, « Kaisetsu », (Présentation) in *Tenkō kaibutsu*, SONG Yingxing (auteur), YABUUCHI Kiyoshi (trad. et éd.), Tokyo, Heibonsha, coll. « Tōyō bunko », 1988 (première édition 1969), p. 372.

42. Voir SAEGUSA Hiroto « Tenkō kaibutsu no kenkyū » (Recherches sur le *Tiangong kaiwu*), in *Saegusa Hiroto chosakushū* (Collection d'œuvres de Saegusa Hiroto), vol. 11, Tokyo, Chūō kōronsha, 1973, p. 120-180 ; YABUUCHI Kiyoshi, « kaisetsu » (Commentaire), in *Tenkō kaibutsu*, *op. cit.*, p. 361-379 et YABUUCHI Kiyoshi (éd.), *Tenkō kaibutsu no kenkyū* (Recherches sur le *Tiangong kaiwu*), Tokyo, Kōseisha kōseikaku, coll. « Kyōto daigaku jinbun kagaku kenkyūjo kenkyū hōkoku », 1953.

43. Le fait que l'ouvrage n'ait pas été retenu lors de la compilation du *Siku quanshu* 四庫全書 y contribue sans doute. On remarque aussi que les premières traductions de passages de ce livre sont dues à Stanislas Julien. YABUUCHI, *Tenkō kaibutsu*, *op. cit.*, p. 386-387.

44. INOUE Tadashi, *Kaibara Ekiken*, Tokyo, Yoshikawa kōbunkan, 1963, p. 186.

45. OKUMURA Seiji, *Hiraga Gennai o aruku: Edo no kagaku o tazunete* (Marcher sur les traces de Hiraga Gennai : à la recherche de la science de l'époque d'Edo), Tokyo, Iwanami shoten, 2003, p. 57.

46. L'une d'elles a brûlé lors du tremblement de terre de 1923 mais des copies en avaient été établies.

47. YABUUCHI (éd.), *Tenkō kaibutsu*, *op. cit.*, p. 375. Une réimpression de cet ouvrage intervient en l'an 13 de Bunsei, 1830. On sait que Kenkadō s'est illustré à de nombreuses reprises pour rééditer au Japon des ouvrages rares jugés importants. Voir ŌSAKA REKISHI HAKUBUTSUKAN (éd.), *Kimura Kenkadō...*, *op. cit.*, p. 112.